

## Fluffiges Rührei mit Speck und Spinat

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

8 Eier  
2 Esslöffel Milch  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 kleine Zucchini  
30 g Babyspinat  
1 reife Tomate  
30 g Pecorino  
Salz und Pfeffer  
4 Scheiben Frühstücksspeck

Luftiges Rührei, knusprige Speckwürfel und zarte Spinatblätter – genau das Richtige für ein gemütliches Sonntagsfrühstück. Und wenn jetzt noch frische Brötchen auf den Tisch kommen, steht ausgiebigem Schlemmen nichts mehr im Weg.

- 1 -

Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Zucchini und Speck fein würfeln. Tomate entkernen und würfeln. Pecorino reiben.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck hinzufügen und knusprig anbraten. Zucchini dazugeben, etwas salzen und ca. 1 Minute anbraten. Tomate untermengen.

- 3 -

Hitze reduzieren. Eier zu Speck und Gemüse in die Pfanne geben. Pfanne schwenken, um die Eimasse zu verteilen. Sobald die Masse zu stocken beginnt, mit einem Pfannenwender verrühren.

- 4 -

Spinat und Pecorino über das Rührei geben und untermengen. Weitere 1-2 Minuten braten. Auf Teller verteilen und servieren.